

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di jaman yang sedang berkembang dengan pesat ini salah satunya di dunia perindustrian, membuat antar perusahaan bersaing dengan ketat. Pihak perusahaan dituntut untuk dapat bertahan dan bersaing dengan berbagai masalah yang dialami. Salah satunya adalah terdapat *waste* (pemborosan) yang terjadi di dalam proses produksi yang dapat mengakibatkan beban tersendiri bagi setiap perusahaan. Agar dapat bersaing, perusahaan harus bisa meminimasi *waste* yang terjadi di dalam proses produksi agar dapat meningkatkan efisiensi proses produksi dan mengoptimalkan kapasitas produksi sehingga perusahaan dapat memenuhi target produksi.

Penelitian ini dilakukan di PT. Batu Bhumi Suryatama yang merupakan perusahaan minuman di Kota Batu yang memproduksi minuman sari apel. Bahan baku utama yang digunakan perusahaan ini adalah apel asli dan bahan tambahan yang digunakan adalah air, gula dan asam sitrat. Minuman sari apel yang diproduksi memiliki nama yaitu Flamboyan dalam bentuk *cup* yang berukuran 125 ml. Berdasarkan pengamatan awal, dalam tahun ini PT. Batu Bhumi Suryatama telah memproduksi sekitar 1.820.728 *cup* minuman sari apel. Pelanggan minuman sarivapel Flamboyan tidak hanya dari kawasan Malang, tetapi juga mencakup pelanggan diluar Malang diantaranya di kawasan Jawa Tengah dan Jawa Barat. Tetapi masih terdapat pemborosan (*waste*) di dalam proses produksi. *Waste* yang terjadi diantaranya adalah produk cacat (*defect*) seperti *cup* bocor, penyok, kurang isi dan *sealcup* rusak. *Waste* selanjutnya yaitu *waiting* seperti menunggu pada proses *filling* dan *pressing* karena kekurangan mesin dan operator berhenti bekerja karena kekurangan material yang menyebabkan produksi terhenti. Kemudian

waste unnecessary inventory seperti penumpukan bahan baku yang dikarenakan perusahaan melakukan *stock* dan pembelian yang tidak sesuai dengan ketentuan. *Waste overproduction* seperti jumlah produksi melebihi target produksi dan terjadi penumpukan produk jadi. Untuk itu diperlukan alternatif perbaikan agar permasalahan pemborosan (*waste*) ini dapat diatasi.

Berdasarkan permasalahan yang dialami perusahaan, diperlukan sebuah tindakan untuk mengurangi *waste* dengan menggunakan metode pendekatan *Lean Six Sigma*. *Lean Six Sigma* adalah metode pengendalian kualitas yang merupakan kombinasi antara *Lean* dan *Six Sigma* yang dapat didefinisikan sebagai suatu filosofi bisnis, pendekatan sistemik untuk mengidentifikasi dan menghilangkan pemborosan atau aktivitas-aktivitas yang tidak bernilai tambah melalui peningkatan terus menerus untuk mencapai tingkat kinerja *six sigma*. (Gaspersz, 2007). Diharapkan dengan menggunakan metode ini maka akan mampu mereduksi *waste* yang ada di perusahaan. Karena menurut Gaspersz (2007) *Lean Six Sigma* akan meningkatkan kinerja bisnis dan industri melalui peningkatan kecepatan (*shorter cycle time*) dan akurasi (*zero defect*).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah “meminimasi *waste* pada proses produksi sari apel”

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian tugas akhir ini adalah

1. Mengidentifikasi *waste* dominan yang terjadi di proses produksi sari apel Flamboyan
2. Mengetahui penyebab terjadinya *waste* dominan
3. Memberikan solusi untuk meminimasi *waste* pada proses produksi sari apel Flamboyan dengan menggunakan metode *Lean Six Sigma*

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi *waste* yang paling berpengaruh di dalam proses produksi kepada perusahaan
2. Memberikan masukan untuk perusahaan dalam hal meminimasi *waste* pada proses produksi

1.5 Batasan Masalah dan Asumsi

Batas masalah penelitian ini adalah :

1. Penelitian hanya dilakukan pada satu departemen saja yaitu departemen produksi
2. Tidak membahas dan menghitung aspek biaya pada penelitian ini

1.6 Peneliti Terdahulu

Ziyadatut Thoyyibah (2012) telah melakukan penelitian di perusahaan sari apel ini yang berjudul Pendekatan *Lean Manufacturing* Untuk Meminimasi *Waste* Pada Proses Produksi Sari Apel Merk Flamboyan. Walaupun objek yang diteliti sama yaitu di proses produksi sari apel, namun metode yang digunakan untuk mengidentifikasi *waste* berbeda. Pada penelitian ini menggunakan *Lean Six Sigma* untuk meminimasi *waste*, kelebihan dari metode ini adalah menggabungkan antara dua metode. *Lean* yang berfokus untuk meminimasi *waste*, memperlancar aliran material, produk dan informasi. Sedangkan *six sigma* bertujuan untuk mengurangi variasi proses dan peningkatan terus-menerus (Gaspersz, 2007)